Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 21:52

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/marcinek-pistacjowy-1kg-p-77.html



Marcinek pistacjowy 1kg

Cena	**135,00 zł**

Opis produktu

Marcinek pistacjowy 1kg - tradycyjne warstwy z orzechowym akcentem.

Marcinek pistacjowy 1kg to porcja na 6-8 osób. Ta sama wielowarstwowa struktura co klasyczny marcinek - 8-10 cienkich, kruchych blatów przełożonych kremem - ale z dodatkiem kremu pistacjowego, który nadaje ciastu orzechowy charakter i piękny kolor. Tradycyjna receptura, nowy smak.

Krem pistacjowy.

Baza kremu pozostaje ta sama - kremówka i kwaśna śmietana z sokiem z cytryny. Do tego dochodzi krem pistacjowy, który nie przytłacza, a akcentuje. Delikatna, orzechowa nuta przeplata się ze śmietankową bazą, tworząc smak głębszy i bardziej złożony niż w klasycznej wersji. Pistacja idealnie komponuje się z lekką kwaskowatością kremu i kruchością blatów.

Subtelny, kremowy odcień kremu pięknie kontrastuje z jasnobeżowymi warstwami ciasta - **marcinek pistacjowy** wygląda na talerzu równie dobrze jak smakuje.

□ Skład.

□ mąka pszenna □□,
□ margaryna,
□ śmietana - baza kremu,
□ cukier puder,
□ wanilia □□,
□ jajka,
□ soda oczyszczona,
□ sok z cytryny □□,
□ krem pistacjowy.

□□□□ Jak powstaje.

Proces jest identyczny jak przy klasycznym marcinku - każdy blat rozwałkowujemy ręcznie na milimetrową grubość i pieczemy osobno. Dla marcinka 1kg przygotowujemy 8-10 warstw. Następnie przekładamy je kremem i zostawiamy na minimum 24 godziny, żeby blaty chłonęły wilgoć i zmiękły. Jedyna różnica to krem - wzbogacony o pistację.

□□ Na jakie okazje.

Marcinek pistacjowy 1kg sprawdza się wszędzie tam, gdzie klasyczny - rodzinne spotkania, imieniny □□, prezent □□. Ale orzechowy akcent sprawia, że jest też świetnym wyborem, gdy chcesz zaskoczyć gości czymś mniej oczywistym. Doskonale pasuje do kawy ☕ i herbaty □□.

□□ Zamówienie i wysyłka.

Marcinek pistacjowy 1kg przygotowujemy ręcznie po złożeniu zamówienia - bez magazynowania. Pakujemy w folię bąbelkową i karton 5-warstwowy, wysyłamy w Polskę i za granicę □□.

Przechowywanie

Marcinka przechowuj w lodówce, w zamkniętym pojemniku na ciasto, który chroni przed wysychaniem i zapachami innych produktów. Wyjmij go przed podaniem, a pozostałą część odstaw do lodówki.